

PEANUTS DINER

A GREAT JOY IN LIFE IS DINNER

 GRAND
MENU



DINER'S APPETIZER

Tartare (Ratatouille Paste)
with Rye Bread

色々なお野菜のタルタル
ライ麦パンを添えて

855yen (税込940yen)

野菜が苦手な、
ペパーミント パティにも食べて
もらいたい、お野菜のタルタル。
淡路産玉ねぎや、ナス、トマト、
パプリカを使って、仕上げには
バジルを和えました。グリーン
マスタードソースと一緒にどうぞ。

Smoked Salmon with Herb Sour Cream
Served on Orange & Grapefruit

ハーブ香るスモークサーモンと
2色のシトラスのサラダ

1,800yen (税込1,980yen)

スモークサーモントラウトにハーブサ
ワークリームと、オレンジやルビーグ
レープフルーツを合わせて。
PEANUTSの生まれ育ったカリフォル
ニアをイメージした、爽やかなシト
ラスのサラダ。

Vegetables & Herbs Salad
with Leaves from Awaji

淡路産リーフといろいろな
お野菜、ハーブのサラダ

982yen (税込1,080yen)

ズッキーニや六甲チャンピニオン
など、PEANUTS HOTELのある
神戸の美味しい食材をたっぷり使
ったグリーンサラダ。フレンチド
レッシングにはハーブを効かせま
した。

Duck Breast from France on Anchovy,
Nuts and Blue Cheese Salad

フランス産鴨むね肉と
アンディーブのサラダ
ナッツとブルーチーズの香り

1,600yen (税込1,760yen)

スヌービーのママが住んでいるパリを
イメージした、フランス産の鴨肉のロ
ーストとアンディーブの贅沢なサラダ。
ナッツの香りが香ばしいドレッシング
にロックフォールチーズが美味しいア
クセント。

Burrata Cheese & Parma Ham
with Strawberries

いちごとパルマ産生ハム、
ブッラータチーズのコンポジション

1,800yen (税込1,980yen)

パルマ産のプロシュートに、甘みのあるミディート
マトやいちご、ブッラータチーズをフランボワーズ
ソースで仕上げたコンポジション。コミックでもよ
く登場する「SMAK♡」の文字を器に彩りました。

DINER'S SIDE DISH

Woodstock's Nest

Rye Bread

ウッドストックの巣 982yen
(税込1,080yen)

ライ麦ブレッド 300yen
(税込330yen)

Snoopy's Margherita

スヌーピーのマルゲリータ

1,500yen (税込1,650yen)

スヌーピーが大好きなピザをイメージしたマルゲリータ。こだわりのトマトソースとモッツアレラチーズにバジルで、香り豊かなマルゲリータに仕上げました。



Dad's Spicy Diavola

パパの大人なスパイシーディアボラ

1,655yen (税込1,820yen)

トマトソースにケール、チョリソー、ポークペパロニをのせたスパイシーなディアボラピッツァ。辛さの秘密は青唐辛子!スヌーピーのパパがたのむ大人なピザをイメージしました。



Beagle Scout's Bismarck

ビーグル・スカウトのビスマルク

1,800yen (税込1,980yen)

スヌーピーが結成した冒険隊、ビーグル・スカウトたちのハイキングで食べさせてあげたい!ベーコンときのこと、ルッコラにふわふわ半熟卵をのせたビスマルク。たっぷりきのこの優しい香りと自然のうまみがつまった1枚。





Olaf's Quattro Formaggi

オラフのクアトロフォルマッジ

1,900yen(税込2,090yen)

アンディに「スパイクが痩せてるから、オラフは太ってるんだね」と言われ、「太ってないよ、ふっくらしてるんだよ!」と話すふっくらなオラフに食べてほしい真っ白なクアトロフォルマッジ。リコッタチーズにモッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノの4種のチーズたっぷりで食欲そそる1枚。

I'M ROLY-POLY!

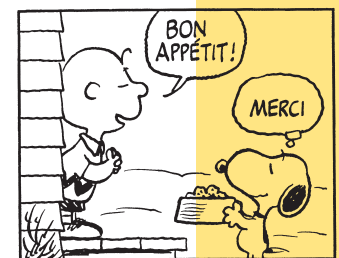


Charlie Brown's Special Parma

チャーリー・ブラウンのスペシャルパルマ

2,500yen(税込2,750yen)

ごはんを食べてくれないスヌーピーに、「何が足りないの?」とチャーリー・ブラウンが聞くシーンをイメージしたちょっと豪華なパルマピッツア。生ハムとルッコラ、淡路のミディトマトに、主役はイタリア発祥のクリーミーなブラータチーズ。お話の続きでスヌーピーが欲しかったことば「ごゆっくりどうぞ」を添えて。



DINER'S PASTA

Pigpen's "Great Pride" Carbonara

ピッグペンの“ホコリ高き” カルボナーラ

1,600yen (税込1,760yen)

誇り高き精神をもつ、ホコリまみれの男子、ピッグペンをイメージしたカルボナーラ。六甲シャンピニオン(マッシュルーム)のカルボナーラに、竹炭パウダーで彼の”誇り”を表現しました。

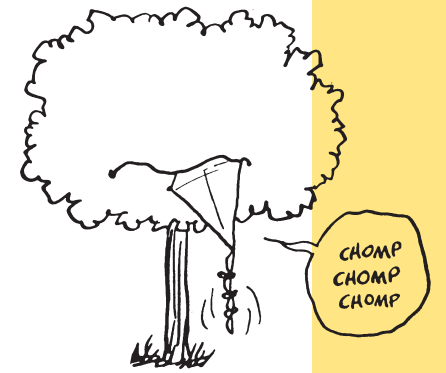


Kite eating tree's Genovese

風食いの木のジェノベーゼ

1,600yen (税込1,760yen)

風がうまく飛ばせないチャーリー・ブラウンは、いつも”風食いの木”に風を食われてしまいます。そんなチャーリー・ブラウンの強敵、風食いの木をイメージしたジェノベーゼ。瀬戸内産のたこをジェノベーゼソースに絡めてさっぱりながらもクセになるパスタに仕上げました。

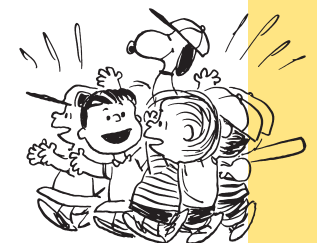


Peanuts Gang's Awajigyu(Beef) Bolognese
Topped with Burrata Cheese

ピーナッツ・ギャングの 淡路牛ボロネーゼ & ブッラータチーズ

1,900yen (税込2,090yen)

ピーナッツ・ギャングが大好きな野球のボールのような、まんまるブッラータチーズとバジルをのせて、淡路牛を使ったボロネーゼを贅沢に仕上げました。





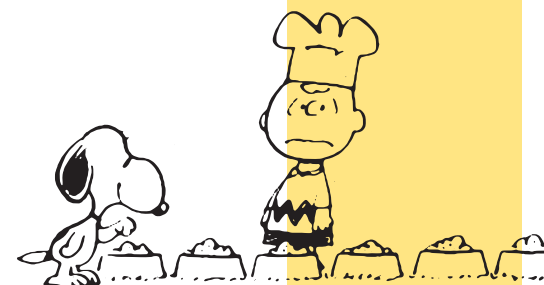
DINER'S SPECIAL MAIN

Awaji Chicken Breast with Grilled Green Vegetables
and Sauce from Kalamata Olives

淡路鶏むね肉と緑野菜のグリル カラマタオリーブソース

1,800yen (税込1,980yen)

グルメなスヌーピーに、チャーリー・ブラウンが用意するとおきのSUPPERTIMEをイメージした一皿。グリルした淡路産の鶏肉とレモン、アスパラ、スナップエンドウを、カラマタオリーブソースで美味しく仕上げました。ギリシャ・カラマタ産の黒オリーブを使った“カラマタオリーブソース”はちょっとくせのある大人味。

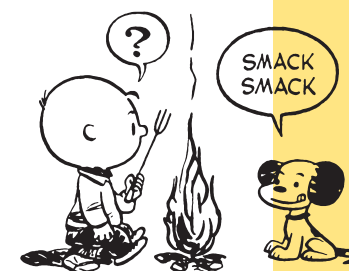


Salmon Grilled with Basil Cheese
Served with Beets Yoghurt Sauce

サーモンのバジルチーズ焼き ビーツヨーグルトソース

2,000yen (税込2,200yen)

サーモンのバジルチーズ焼きに、ほうれん草のソテーとトマト、スティックにんじんを添えた、ピンク色のビーツヨーグルトソースでさっぱり美味しい、見た目もかわいい一皿。焚火で何か焼いて食べようとするチャーリー・ブラウンのごはんを、ぱくりとスヌーピーが食べてしまうコミックからインスピレーションを得たグリル料理。



Kobe Beef Hamburger Steak
with Awaji Onion Sauce

神戸牛のハンバーグ 淡路オニオンソース

2,800yen (税込3,080yen)

ふっくら、ジューシーな神戸牛100%のハンバーグ。きたあかりのポテトや玉ねぎのローストと一緒に、淡路産の玉ねぎをつかったオニオンソースにたっぷりつけて召し上がれ！スヌーピーがドッグディッシュにご飯を入れて運ぶアートがかわいい木のプレートにのせてサーブいたします。



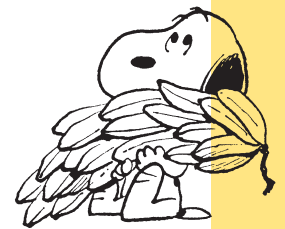
DINER'S DESSERT

Charlie Brown's Choco-Banana Baked Alaska

チャーリー・ブラウンの チョコバナナ・ベイクドアラスカ

800yen (税込880yen)

「ドッグフードがなくなっちゃったんだ、でも心配しないで」と大量のバナナをスノーピーにあげるチャーリー・ブラウンのストーリーから、バナナを使ってちょっと豪華なデザートに。チョコバナナアイスをふわふわメレンゲでつつんだベイクドアラスカはベイクドバナナと一緒にどうぞ。



Woodstock and Friends' Mille Crepe

ウッドストック and Friends ミルクレープ

900yen (税込990yen)

ウッドストックと彼の仲間の鳥たちをイメージしたミルクレープ。ミルクレープの上にいる仲間たちは、カスタードはウッドストック、オリビエ、コンラッド、ビル、フレッド、ロイ。リボンはハリエット、ブルーベリークリームはレイモンドを表現しました。マンゴーとパッションフルーツのソースが美味しいアクセント。



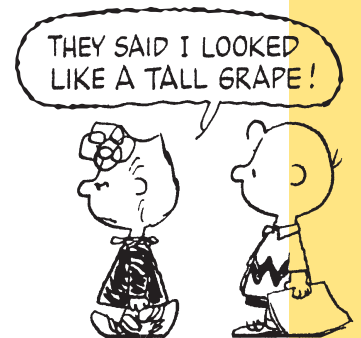
DINER'S DESSERT

Sally's Purple Dress Sundae

サリーのパープルドレスサンデー

882yen (税込970yen)

紫色のドレスを着て学校に来て「これじゃあ背の高いぶどうみたいだわ!」とつぶやくサリーのコミックから、きれいなパープルドレスをイメージしたサンデー。甘酸っぱいブルーベリープリンやぶどうゼリー、ブルーベリーチーズケーキアイスに、ベリーソースがたっぷりかかった、ちょっと大人味のサンデー。

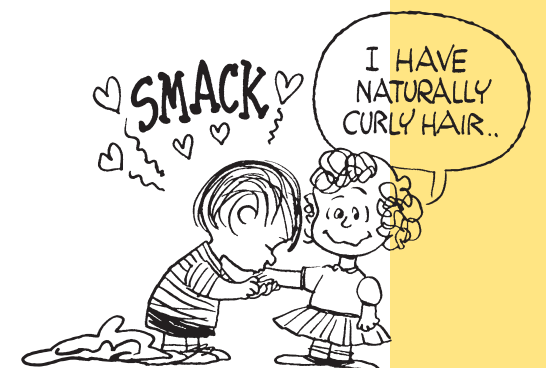


Frieda's Pink Peach Melba Sundae

フリーダのピンクピーチメルバサンデー

982yen (税込1,080yen)

ライナスに“SMACK”されて「私の髪の毛は天然カールなの」と照れるかわいいフリーダをモチーフにしたピンクピーチメルバサンデー。桃の果肉に白桃ソルベと桃づくしなパフェに、バニラアイスとフランボワーズソースで甘酸っぱくてさわやかなサンデーに仕上げました。





DINER'S DRINK

MILKSHAKE

Peanuts Butter Milkshake

ピーナッツバターミルクセーキ

882yen (税込 970yen)

ピーナッツの仲間たちのサンドイッチでは定番のピーナッツバターを、スヌーピーが大好きなミルクセーキのフレーバーにアレンジ。香ばしいピーナッツの香りとおコのある甘さがクセになります。

Choco-chips Milkshake

チョコチップミルクセーキ

882yen (税込 970yen)

スヌーピーの大好物チョコチップクッキーを使ったリッチなミルクセーキ。優しい甘さのミルクセーキはチョコチップクッキーのザクザク食感が加わって満足感も◎

LEMONADE

Lucy's Lemonade

ルーシーのホームメイドレモネード

745yen (税込 820yen)

ルーシーがカウンセリングの診療所として使っているスタンドで、もしもレモネードが売っていたら…ローズマリーの香りをプラスした自家製レモネードです。

ROOTBEER

Rootbeer

ルートビア

745yen

(税込 820yen)

Rootbeer Float

ルートビアフロート

827yen

(税込 910yen)

スヌーピーの大好物。アメリカでは馴染みの深い、ノンアルコールの炭酸飲料です。ハーブやスパイスの香りでちょっとクセがありますが、みんなで乾杯するならコレで決まり！

ルートビアの上にソフトクリームをトッピングしたフロートは、スパイシーな香りとまろやかなソフトクリームで、マイルドな味わいに。



COFFEE

KOBE Evian Coffee

エビアンコーヒー
(HOT/ICE)

600yen (税込 660yen)

Café au lait

カフェオレ
(HOT/ICE)

655yen (税込 720yen)

TEA

Organic Iced Tea

オーガニックアイスティー

600yen (税込 660yen)

Ginger Twist

ジンジャーツイスト
(HOT)

600yen (税込 660yen)

Chamomile Citrus

カモミールシトラス
(HOT)

600yen (税込 660yen)

Organic Mint Meringue

オーガニックミントメレンゲ
(HOT)

600yen (税込 660yen)

SOFT DRINK

Red Grape Juice

レッドグレープジュース
(メルロー)

800yen (税込 880yen)

White Grape Juice

ホワイトグレープジュース
(ソーヴィニヨン・ブラン)

800yen (税込 880yen)

Orange Juice

オレンジジュース

600yen (税込 660yen)

Apple Juice

アップルジュース

600yen (税込 660yen)

Mango Juice

マンゴージュース

600yen (税込 660yen)

Arima Cider

ありまサイダー

700yen (税込 770yen)

Coke

コーラ

600yen (税込 660yen)

Ginger-ale

ジンジャーエール

600yen (税込 660yen)

Hildon Non-Gas

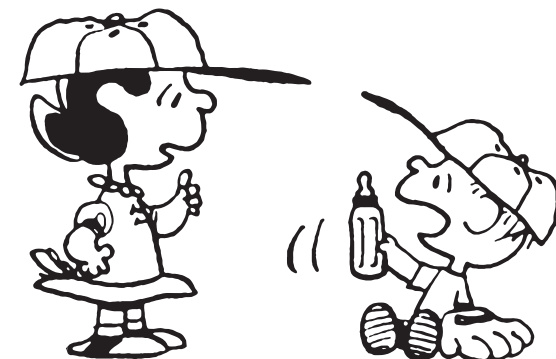
ヒルドン ノンガス

800yen (税込 880yen)

Hildon

ヒルドン

800yen (税込 880yen)



BEER

Sapporo Black Label <u>生ビール サッポロ黒ラベル</u>	Blue Moon <u>ブルームーン</u>	Brooklyn Lager <u>ブルックリンラガー</u>	Non-alcohol Beer <u>ノンアルコールビール</u>
600yen (税込 660yen)	855yen (税込 940yen)	900yen (税込 990yen)	600yen (税込 660yen)

BEER COCKTAIL

Shandy Gaff <u>シャンディガフ</u>	Panaché <u>パナシェ</u>
700yen (税込 770yen)	700yen (税込 770yen)

COCKTAIL

Gin / Vodka / Rum / Tequila / Cassis / Framboise / Yogurt / Peach / Lychee

カクテル各種 700yen (税込 770yen)	(ジン / ウォッカ / ラム / テキーラ / カシス / フランボワーズ / ヨーグルト / ピーチ / ライチ)	下記より割り方をお選びください ジンジャエール / ソーダ / トニック / コーラ / オレンジジュース
---	--	--

WINE

SPARKLING

Espace of Limari Brut
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット

BOTTLE 4,000yen
(税込 4,400yen) **GLASS 700yen**
(税込 770yen)

WHITE

Beringer Vineyards California Sauvignon Blanc
ベリンジャー /
カリフォルニア ソーヴィニヨンブラン

BOTTLE 3,000yen
(税込 3,300yen) **GLASS 700yen**
(税込 770yen)

Broc Cellars Love White
ブロックセラーズ / ラブ・ホワイト
(マルサンヌ・ルーサンヌ)

BOTTLE 5,500yen
(税込 6,050yen)

Ch. St. Jean Chardonnay Sonoma County
シャトー・セントジーン /
ソノマ シャルドネ

BOTTLE 6,500yen
(税込 7,150yen)

RED

Beringer Vineyards California Cabernet Sauvignon
ベリンジャー /
カリフォルニア カベルネ ソーヴィニヨン

BOTTLE 3,000yen
(税込 3,300yen) **GLASS 700yen**
(税込 770yen)

De Loach Pinot Noir
デローチ / ピノ・ノワール

BOTTLE 4,500yen
(税込 4,950yen)

Broc Cellars Vine Starr Zinfandel
ブロックセラーズ / ヴァインスター
ジンファンデル・ソノマ

BOTTLE 6,500yen
(税込 7,150yen)

WINE COCKTAIL

Kir Imperial
キールインペリアル
(スパークリングワイン + フランボワーズ)

764yen
(税込 840yen)

Sparkling Lemonade
スパークリングレモネード
(スパークリングワイン + 自家製レモネード)

800yen
(税込 880yen)

Kir
キール
(白ワイン + カシス)

764yen
(税込 840yen)

Hugo
フーゴ
(白ワイン + エルダーフラワー)

800yen
(税込 880yen)

Kitty
キティ
(赤ワイン + ジンジャエール)

764yen
(税込 840yen)

American Lemonade
アメリカンレモネード
(赤ワイン + 自家製レモネード)

800yen
(税込 880yen)

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Saratoga Cooler
サラトガクーラー

700yen
(税込 770yen)

Mango Orange
マンゴーオレンジ

700yen
(税込 770yen)

Shirley Temple
シャーリーテンプル

700yen
(税込 770yen)